

# きのこの豆乳カルボナーラ

豆腐で作ったこくのあるクリーミーホワイトソースを絡めました



## 材料 (4人分)

ライスパスタ	.....	240g
ベーコン	.....	1枚
しめじ	.....	1パック
生しいたけ	.....	大さじ1
豆腐	.....	200g
米粉	.....	大さじ2
豆乳	.....	50cc
酒	.....	大さじ1
みりん	.....	大さじ1
水	.....	100cc
塩	.....	適量
オリーブオイル	.....	適量

## 作り方

- 1 ベーコンは拍子切りにする。しめじはほぐし、生しいたけは薄切りにする。
- 2 豆腐はレンジで600W2分間加熱し、ざるにあげ水気をきる。
- 3 ミキサーに2の豆腐、米粉、豆乳、酒、みりん、水を入れ攪拌する。
- 4 3を鍋に入れ、かき混ぜながら中火で加熱する。
- 5 フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコン、きのこ類を炒める。
- 6 沸騰した湯に塩を入れ、ライスパスタをゆでる。
- 7 5に6のゆでたパスタを入れ、4のソースを入れてからめる。